

BAKLAVA

INGREDIENTS :

2 paquets de feuilles filo
50g + 200g beurre fondu
1 c à s cannelle
2+2 c à s fleur d'oranger
100 g sucre glace
300 g pistaches sans la coque (600 g avec la coque)
125 g amandes entières
125 g noisettes entières
250 ml sirop glucose (si je n'en ai pas je prends du sirop de sucre de canne)
40 ml miel liquide

PREPARATION :

Préparer la farce : hacher au robot les fruits secs puis ajouter 50 g de beurre fondu, le sucre glace, la cannelle et 2 c à s de fleur d'oranger

Prendre un paquet de feuilles filo les étaler dans un moule rectangulaire à peu près de la taille des feuilles : beurrer le moule puis mettre une feuille, enduire de beurre fondu et ainsi de suite jusqu' à ce que le paquet soit fini.

Bien étaler la farce puis recommencer l'opération avec le 2° paquet de feuilles filo.

Couper en carrés ou en losanges et enfourner à 180° pendant 20 mn (il faut que le dessus soit bien doré)

A la sortie du four arroser avec le mélange sirop de glucose, miel et fleur d'oranger bien chaud.

Attendre le lendemain pour les déguster (si vous pouvez) mais c' est meilleur quand la préparation a bien reposé